

Zuschlagskriterien und Angebotswertung

Die Angebotswertung zur **Ermittlung des jeweils wirtschaftlichsten Angebotes** erfolgt für jedes der insgesamt 3 zu vergebenden Lose nach Maßgabe folgender **Zuschlagsmatrix**:

	Zuschlagskriterium	Gewichtung	Punkte max./je Kriterium
1.	Angebotspreis	50	50
2.	Versorgungskonzept	30	30
3.	Bio-Anteil (über 5 %)	10	10
4.	Soziale Aspekte (über 20 %)	10	10
Gesamt		100%	100

Die losbezogenen erreichte Gesamtpunktzahl eines Bieters ergibt sich durch Addition aller vom Bieter zum jeweiligen Zuschlagskriterium (1-4) erzielten Punktzahlen. Bei der losbezogenen Angebotswertung können danach jeweils **max. 100 Wertungspunkte (pro Los)** erreicht werden. Alle errechneten Wertungspunkte werden jeweils auf zwei Stellen hinter dem Komma kaufmännisch gerundet.

Eine **Loslimitierung findet nicht statt**, d.h. es ist durchaus möglich, danach den Zuschlag auf mehrere oder sämtliche der ausgeschriebenen Lose zu erhalten.

Zu den einzelnen **Zuschlagskriterien sowie zur Methodik der Angebotswertung** im Einzelnen wie folgt:

1. Angebotspreis (50 %)

Bei der Preiswertung können **max. 50 Wertungspunkte** erreicht werden. Gewertet wird jeweils der Brutto-Preis.

Im Einzelnen folgende Angebotspreise berücksichtigt:

a.) Summe Brutto-Preis Mittagessenversorgung (inkl. Getränk) pro Tag und Teilnehmer (max. 20 Wertungspunkte)

Das Angebot mit dem günstigsten Gesamtpreis (Summe Brutto-Preis) erhält die jeweilige Maximalpunktzahl (20 Wertungspunkte).

Die anderen Angebote werden in Relation zum preislich besten Angebot gewertet (interpoliert). Das bedeutet, dass ein Preis, der z.B. 10% teurer als der günstigste Preis ist, 10% weniger Wertungspunkte erhält.

Preise, die 100% oder mehr als 100% teurer sind als der jeweils günstigste Preis, erhalten 0 Wertungspunkte.

b.) Summe Brutto-Preis für Frühstück und Vesper (max. 20 Wertungspunkte)

Das Angebot mit dem günstigsten Gesamtpreis (Summe Brutto-Preis) erhält die jeweilige Maximalpunktzahl (20 Wertungspunkte).

Die anderen Angebote werden in Relation zum preislich besten Angebot gewertet (interpoliert). Das bedeutet, dass ein Preis, der z.B. 10% teurer als der günstigste Preis ist, 10% weniger Wertungspunkte erhält.

Preise, die 100% oder mehr als 100% teurer sind als der jeweils günstigste Preis, erhalten 0 Wertungspunkte.

c.) Summe Brutto-Preis Ganztags-Getränkeversorgung pro Tag und Teilnehmer (max. 5 Wertungspunkte)

Das Angebot mit dem günstigsten Gesamtpreis (Summe Brutto-Preis) erhält die jeweilige Maximalpunktzahl (5 Wertungspunkte).

Die anderen Angebote werden in Relation zum preislich besten Angebot gewertet (interpoliert). Das bedeutet, dass ein Preis, der z.B. 10% teurer als der günstigste Preis ist, 10% weniger Wertungspunkte erhält.

Preise, die 100% oder mehr als 100% teurer sind als der jeweils günstigste Preis, erhalten 0 Wertungspunkte.

d.) Summe Brutto-Preis Sonderkost (inkl. Getränk) pro Tag und Teilnehmer (max. 5 Wertungspunkte)

Das Angebot mit dem günstigsten Gesamtpreis (Summe Brutto-Preis) erhält die jeweilige Maximalpunktzahl (5 Wertungspunkte).

Die anderen Angebote werden in Relation zum preislich besten Angebot gewertet (interpoliert). Das bedeutet, dass ein Preis, der z.B. 10% teurer als der günstigste Preis ist, 10% weniger Wertungspunkte erhält.

Preise, die 100% oder mehr als 100% teurer sind als der jeweils günstigste Preis, erhalten 0 Wertungspunkte.

Die Brutto-Preise sind im jeweiligen Preisblatt je Los vom Bieter eintragen.

Hinweis: Gemäß Rundschreiben des Ministeriums des Innern des Landes Brandenburg vom 05.12.2001 (Gz.: II/4.3-79-20-VgRProbl-12/00) ist ausschließlich im Unterschwellenbereich - d.h. ausschließlich bei nationalen Vergabeverfahren - nach den **Richtlinien der Bundesregierung** für die Berücksichtigung von Werkstätten für Behinderte und Blindenwerkstätten bei der Vergabe öffentlicher Aufträge vom 10.05.2001 (Gz.: I B 3 - 26 23 55/1) zu verfahren. Danach finden diese Richtlinien der Bundesregierung zur Bevorzugung anerkannter Werkstätten, die sich im Übrigen ihrerseits ebenfalls ausschließlich auf den Unterschwellenbereich (nationale Vergaben) beziehen, im Rahmen dieses europaweiten Vergabeverfahrens (Oberschwellenbereich) **keine Anwendung**, weshalb die Vorgaben der Richtlinien der Bundesregierung im Rahmen der Zuschlagswertung keine Berücksichtigung finden werden.

Soweit Bieter aufgrund gesetzlicher Vorgaben einen **verringerten Mehrwertsteuersatz** anbieten können, wird dies im Rahmen der Zuschlagswertung entsprechend berücksichtigt. Hierzu wäre dann z.B. der Nachweis als anerkannte Werkstätte für Behinderte/Blinde **mit dem Angebot** durch **Vorlage der von der Bundesanstalt für Arbeit ausgesprochenen Anerkennung** zu führen.

2. Qualitätswertung – Versorgungskonzept (30 %)

Mit dem Angebot ist vom Bieter ein einheitliches Versorgungskonzept für alle Lose einzureichen, für die der Bieter ein Angebot abgibt. Der Umfang (ohne Musterevaluationsbogen) darf **max. 20 DIN A4-Seiten** ohne Deckblatt und Inhaltsverzeichnis (Schriftgröße mindestens 11 P.) umfassen.

Wird die max. zulässige Seitenanzahl überschritten, werden die zusätzlichen Seiten nicht gewertet, z.B. bei Einreichung von 23 DIN-A4-Seiten werden nur die Konzeptseiten bis Seite 20 bei der Bewertung berücksichtigt. **Anlagen** zum Konzept (mit Ausnahme des Musterevaluationsbogens) werden **nicht** gewertet.

Das Versorgungskonzept muss entsprechend der nachfolgenden Punkte **gliedert** sein und sollte für eine möglichst positive Bewertung **projektbezogene** Ausführungen zu möglichst sämtlichen nachstehend aufgeführten **Inhalten** enthalten:

a.) Allgemeines Versorgungskonzept

1. Darstellung des angebotenen Küchen- bzw. Verpflegungssystems (Art und Weise der Herstellung/Zubereitung der Speisen)
2. Aussagen über Produktverwendung und -verarbeitung
3. Aussagen über die Bezugsquellen bzw. über die ursprüngliche Herstellung
4. Aussagen über den Ort und die Zeit der Speisenzubereitung, insbesondere Beginn und Ende des täglichen Koch- bzw. Herstellungsprozesses
5. Aussagen darüber, welche abschließenden Arbeiten der Zubereitung vor Ort erfolgen können
6. Lieferzeiten zu den einzelnen Leistungsorten
7. Umsetzung des Küchen- bzw. Verpflegungssystems in den vorhandenen Räumlichkeiten, ggf. Einsatz zusätzlicher Technik
8. Darstellung des Ausgabesystems für die einzelnen Mahlzeiten (Art und Weise der Essenausgabe)
9. Darstellung der Einhaltung der Warmhaltezeit sowie der Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur bei warmen und kalten Speisen
10. Aussagen zur Fahrzeugausstattung und zur Personalausstattung, um die rechtzeitige Lieferung und Ausgabe sicherzustellen
11. Welches Personal wäre für die Zubereitung der Speisen zuständig? Welche Personen (Anzahl, Qualifikation) wären für die Ausgabe zuständig? Wie wird für den Krankheitsfall von Ausgabekräften vorgesorgt?
12. Darstellung des Bestell- und Abrechnungssystems
13. Wie wird der Vor-Ort-Kontakt zwischen Kindertagesstätten/Schulen und Versorger organisiert?
14. Inwieweit kann der Anbieter auf die Wünsche bzw. einrichtungsspezifischen Besonderheiten der jeweiligen Einrichtungen bei der Essenversorgung eingehen?
15. Informationen über das Bereitstellen von zusätzlichem notwendigem Inventar zur Leistungserbringung werden erbeten
16. In welchem Umfang kann Nachschlag angeboten werden?
17. In welchem Umfang kann Reserveessen für sog. Späterscheider (Schüler, die sich spontan zur Teilnahme an der Mittagsspeisung entscheiden) angeboten werden? (Dies bezieht sich auf die Versorgung der Grundschüler ohne Hortbetreuung)
18. In welcher Form und Vielfalt kann individuelle Kost wie beispielweise Schonkost, Allergikerkost oder Diätessen angeboten werden?
19. In welcher Form und Vielfalt werden Lunchpakete und andere Formen der flexiblen Verpflegung zu Exkursionen und Veranstaltungen angeboten?
20. Wie wird eine ausreichende, abwechslungsreiche und wertvolle Getränkeversorgung gewährleistet?

b.) Angaben zum Gesundheits- und Hygienekonzept

c.) Umsetzung der Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren

d.) Angaben zur Durchführung der Evaluation der Essenversorgung während der Vertragsdurchführung inkl. Vorlage eines Musters für einen Evaluationsbogen

Konzeptwertung und Beurteilungsmaßstäbe:

Die Konzeptwertung erfolgt durch die zuständigen fachlichen Vertreter des Auftraggebers im Rahmen seines Beurteilungsspielraums.

Der Auftraggeber wird jedes einzelne Unterkriterien des allgemeinen Versorgungskonzeptes (Ziff. 2 a Nr. 1 - 20) sowie die übrigen Konzeptteile (Ziff. 2 b) – d)) nach einer sechsstufigen Schulnotenskala bewerten. Jedes Unterkriterien erhält eine gesonderte Schulnote von 1 („sehr gut“) bis 6 („ungenügend“) nach dem folgenden Zielerreichungsgrad:

Schulnote je Konzeptteil / Unterkriterium	Zielerreichungsgrad je Konzeptteil
1 = sehr gut	...wenn der Konzeptteil die Erwartungen der Auftraggeberin vollständig entspricht oder diese sogar übertrifft und es durchweg in besonderem Maße positiv überzeugt, so dass es eine insgesamt sehr gute Leistungsqualität erwarten lässt.
2 = gut	...wenn der Konzeptteil den Erwartungen der Auftraggeberin vollständig entspricht und es durchweg positiv überzeugt, so dass es eine insgesamt gute Leistungsqualität erwarten lässt.
3 = befriedigend	...wenn der Konzeptteil den Erwartungen der Auftraggeberin zwar überwiegend entspricht , es allerdings vereinzelte Mängel oder Defizite aufweist und nicht vollständig positiv überzeugt, so dass es eine insgesamt befriedigende Leistungsqualität erwarten lässt.
4 = ausreichend	...wenn der Konzeptteil den Erwartungen der Auftraggeberin nur in Teilen entspricht , weil es eine Vielzahl von Mängeln oder Defiziten aufweist und gerade noch überzeugt, so dass es trotz verbleibender Zweifel eine insgesamt ausreichende Leistungsqualität erwarten lässt.
5 = mangelhaft	...wenn der Konzeptteil den Erwartungen der Auftraggeberin nicht mehr entspricht , weil es überwiegend Mängel oder Defizite aufweist und nicht mehr überzeugt, so dass es eine insgesamt mangelhafte iSv zweifelhafte Leistungsqualität erwarten lässt.
6 = ungenügend	...wenn der Konzeptteil fehlt bzw. den Anforderungen der Auftraggeberin in keiner Weise entspricht , weil es ausschließlich Mängel oder Defizite aufweist und in keiner Weise überzeugt, so dass es eine insgesamt ungenügende iSv höchst zweifelhafte Leistungsqualität erwarten lässt.

Alle erreichten Einzelschulnoten in den Unterkriterien werden addiert und **eine Durchschnittsnote** aus allen erreichten (insgesamt 23) Notenpunkten gebildet, die der AG auf die zweite Nachkommastelle rundet.

Bsp.: 12 (Anzahl) x 1 (Note) + 8 (Anzahl) x 2 (Note) + 3 (Anzahl) x 3 (Note) / 23 = Ø 1,61

Die Punktvergabe für das Versorgungskonzept erfolgt abgestuft gemäß der erreichten Durchschnittsnote nach der folgenden Maßgabe:

Gesamtnote	Durchschnittsnote in allen Konzeptteilen	Punktvergabe
sehr gut	1,0 bis 1,49	30 Punkte
gut	1,5 bis 2,49	20 Punkte
befriedigend	2,5 bis 3,49	10 Punkte
ausreichend	3,5 bis 4,49	5 Punkte
mangelhaft	4,5 bis 5,49	2 Punkte
ungenügend	5,5 bis 6,0	0 Punkte

Bsp. Bei einen Notendurchschnitt \emptyset 1,61 erhält das Konzept 20 Punkte.

Insgesamt können für das Versorgungskonzept **max. 30 Wertungspunkte** erreicht werden.

3. Qualitätswertung - Bio-Anteil (10 %)

Der Anteil der im Zuge der Auftragsausführung eingesetzten Lebensmittel aus **kontrolliert ökologischem Anbau** gemäß EU-Bio-Basisverordnung VO (EU) 2018/848 oder einer mindestens gleichwertigen Zertifizierung (z.B. Demeter oder Bioland) muss gemäß Leistungsbeschreibung (Anlage 1 zum Vertrag) **mindestens 5 %** des geldwerten Anteils gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats betragen.

Bei der Angebotswertung im Hinblick auf den vom Bieter anzubietenden Bio-Anteil können ausgehend hiervon **zusätzlich max. 10 Wertungspunkte** erreicht werden. Dies ist abhängig davon, inwieweit der ohnehin anzubietende Bio-Mindestanteil (mind. 5 % des geldwerten Anteils gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats, s. u.) ausweislich der Bieterangaben überschritten wird:

- 9,1% bis 10 % = 10 Punkte
- 8,1% bis 9 % = 8 Punkte
- 7,1% bis 8 % = 6 Punkte
- 6,1% bis 7 % = 4 Punkte
- 5,1% bis 6 % = 2 Punkte

Der Bio-Anteil ist im Rahmen der **Anlage: Erklärung Bio-Anteil** für alle Lose, für die der Bieter ein Angebot abgibt, zu erklären.

Hinweis: Sofern loseweise Unterschiede bestehen sollten, haben die Bieter die Erklärung mehrfach - unter Kennzeichnung des jeweiligen Loses - einzureichen.

4. Qualitätswertung - Soziale Aspekte (10 %)

Im Rahmen der Auftragsvergabe werden soziale Aspekte besonders berücksichtigt (vgl. § 97 Abs. 3 GWB, § 58 Abs. 2 Satz 2 VgV). Der im Rahmen Auftragsausführung verbindlich vorgesehene Einsatz benachteiligter Bevölkerungsgruppen - z.B. Menschen mit Behinderungen oder Beeinträchtigungen, Integration von Langzeitarbeitslosen und/oder Alleinerziehenden – wird bei der Angebotswertung entsprechend vorteilhaft bewertet.

Der **Umfang** des verbindlich zum Einsatz kommenden benachteiligten Bevölkerungsgruppen muss **mind. 20 % des geplanten Gesamtpersonals** ausmachen.

Werden diese sozialen Voraussetzungen nachweislich „überschießend“ erfüllt, erhält der Bieter zusätzlich Punkte nach folgender Punkteverteilung:

- Anteil $\geq 40,0$ % = 10 Punkte
- Anteil 35,0 % bis 39,9 = 8 Punkte
- Anteil 30,0 % bis 34,9 = 6 Punkte
- Anteil 25,0 % bis 29,9 = 4 Punkte
- Anteil 20,1 % bis 24,9 = 2 Punkte

Der prozentuale Anteil benachteiligter Bevölkerungsgruppen ist im Rahmen der **Anlage: Erklärung Soziale Aspekte** für jedes Los, für das der Bieter ein Angebot abgibt, zu erklären.

Hinweis: Sofern loseweise Unterschiede bestehen sollten, haben die Bieter die Erklärung mehrfach - unter Kennzeichnung des jeweiligen Loses - einzureichen.